

Grillad flankstek med chimichurri och pimientos de padron



Ingredienser

1 flankstek på ca 500 g
250 g pimientos de padron
olivolja

flingsalt

salt och peppar

CHIMICHURRI:

½ kruka koriander, finhackad

½ kruka oregano, finhackad

½ kruka persilja, finhackad

2 vitlöksklyftor, skalade och
pressade

½ röd chili, finhackad

1 dl god olivolja

1 msk rödvinäger

salt och svartpeppar

Gör så här

Börja med chimichurri. Blanda alla ingredienser i en skål. Salta och peppra ordentligt och låt det stå och dra någon timme.

Hetta upp en grillpanna så det ryker om den. Pensla flanksteken, salta, peppra och grilla på hög värme 3–4 min på varje sida. Låt vila 5 min och skiva tunt. Hetta upp en stekpanna. Lägg i ett par matskedar olivolja och lägg i pimentosen. Stek på medelvärme 10 min tills de mjuknat och fått lite färg. Strö med flingsalt.

Lägg upp flanksteken och pimentosen på ett fat. Skeda över chimichurri och servera.

Jordgubbar med grädde och socker

Ingredienser

1 ask jordgubbar, delade
i kvartar

2 dl vispgrädde

½ dl strösocker

Gör så här

Lägg upp jordgubbarna i fyra skålar. Häll på vispgrädde och skeda över lite socker. Njut.

Alla recept
finner du även på
storasaluhallen.se
& svt.se/recept

Fläskfilé med stekta grönsaker och rösti

Ingredienser

600 g fläskfilé
1 paprika
150 g champinjoner
150 g sockerärter
2 msk smör
1 msk höns- eller oxfond
1 tsk soja, kinesisk
1 msk vinäger
1 msk honung
1 dl vitt vin
salt och peppar
800 g kokt riven potatis
2 msk smör
salt och peppar

Gör så här

Hetta upp smör i en panna och lägg i potatisen och tryck till den något, salta och peppra. Låt potatisen ligga still i pannan tills den fått fin färg och vänd runt den. Stek den på andra sidan tills röstin är genomvarm. Skiva fläskfilén i tunna skivor och strimla grönsakerna. Stek köttet i smör på hög värme tills det fått fin färg, salta och peppra. Lyft ur köttet och stek grönsakerna hastigt, lägg tillbaka köttet i pannan och tillsätt vin, vinäger, honung och soja. Låt allt koka ihop någon minut och servera med röstin.

Färdiggjord chokladkaka med vispad grädde

Ingredienser

3 dl vispgrädde

Gör så här

Köp valfri chokladkaka. Servera med vispad grädde.

Alla recept
finner du även på
storasaluhallen.se
& svt.se/recept